

Base Camp Brunch

64 € - ENFANT -13 ANS : 30 €

Chaque jour, le chef vous propose une sélection de mets sucrés et salés, de 12h à 14h30. Buffet chaud, froid et pâtisseries.

Every day, the chef proposes a selection of sweet and savory food from 12:00 to 14:30. Hot and cold buffet, pastry.

Les Boissons du Brunch

Mimosa au Champagne 21 €

Mimosa au crémant de Savoie 15 €

LE DUO RÉCONFORTANT 19 €

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)

Fresh Fruit Juices (orange or grapefruit)

+

Une boisson chaude (café, cappuccino, latte, infusion, chocolat chaud)

Hot drinks (Coffee, Cappuccino, Latte, Tea, Hot chocolate)

LA MONTAGNE EN 3 ACTES 29 €

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)

Fresh Fruit Juices (orange or grapefruit)

+

Un verre de vin parmi la sélection du moment

Glass of wine (among the current selection)

+

Une boisson chaude (café, cappuccino, latte, infusion, chocolat chaud)

Hot drinks (Coffee, Cappuccino, Latte, Tea, Hot chocolate)

Carte élaborée par le chef Camille VALLET

Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE.



Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products

CARTE

La Pause Ininterrompue *The Uninterrupted Break*

Une cuisine réconfortante, à déguster de 12h à 18h.
Comfort cuisine from 12pm to 6pm.

Entrées · Starters



Soupe du Chef
Soup of the Chef

20 €



Planche Transalpine Charcuterie et Fromages
Maison Mont Charvin et Cave de Rognaix (Savoie)
Transalpine board
Local charcuterie and cheeses selection

23 €



Poke Bowl de truite marinée
Riz à sushi, Avocat, Concombre, Butternut, Betterave,
Poire et Sauce Ponzu
Poke Bowl of marinated fish in Coconut milk
Sushi Rice, Avocado, Cucumber, Butternut, Beetroot, Pear
and Ponzu sauce

29 € / 34 €



Salade César
Blanc de poulet pané au zaatar et au citron, abondance,
croutons de foccacia et pickles d'oignons rouges
César Salad, Breaded chicken breast with zaatar and lemon
Abundance cheese, Focaccia croutons and red onion pickles

26 € / 31 €

Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.
We can indicate you the origin of our products. Our dishes are
homemade: locally developed from raw products

Plats · Main Courses



Omble chevalier à la grenobloise, épinettes de Savoie 35 €
Grenoble-style Arctic char with Savoy pasta

Rigatoni, artichaut et parmesan à la truffe 38 €
Rigatoni, Artichoke and parmesan with truffle

Cheese Burger au reblochon et frites maison 38 €
Compotée oignons myrtilles, pain maison
Cheese Burger with reblochon cheese and homemade French Fries
Blueberry onion compote, homemade buns

La Focaccia du Refuge 34 €
Mortadelle, burrata, tomate confite, roquette
Focaccia, mortadella, burrata, tomato confit, arugula

Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meat is of French origin.*

Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.
We can indicate you the origin of our products. Our dishes are
homemade: locally developed from raw products

Fromages et Desserts

Sélection de Fromages du Brunch <i>Cheeses selection from the Brunch · 12:00 – 14:30</i>	19 €
Sélection de Desserts du Brunch <i>Desserts selection from the Brunch · 12:00 – 14:30</i>	19 €
Île flottante, cassis et myrtilles <i>Floating island with blackcurrants and blueberries</i>	12 €
Petit montagnard chocolat-noisette <i>Chocolate hazelnut biscuit</i>	12 €
Crème Glacée Chuck ou Sorbets artisanaux (140 ml) Mangue / Fraise / Chocolat / Vanille et noix de macadamia <i>Selection of Chuck Ice Cream or Artisanal sorbets (140 ml)</i> <i>Mango / Strawberry / Chocolate / Vanilla and macadamia nuts</i>	8,50 €

Goûter d'Altitude

L'ART DE LA GOURMANDISE DE 15H À 18H

UNE PATISSERIE <i>A PASTRY</i>	7 €
UNE SELECTION ET UNE BOISSON CHAUDE (sans alcool) <i>A SELECTION AND A HOT DRINK (without alcohol)</i>	17 €

Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.
*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are
homemade: locally developed from raw products*

Menu Petit Montagnard

CHILD MENU 30 € (-13 ans)
de 12:00 à 14:30

Rigatoni au pesto
Rigatoni with pesto

ou / or

Croustillant de Poulet pané et Frites maison
Chicken Nuggets and Homemade French Fries

–

Choix de sorbet ou glace
Mangue / Fraise / Chocolat / Vanille et noix de macadamia
Choice of sorbet or ice cream
Mango / Strawberry / Chocolate / Vanilla and macadamia nuts

ou / or

Mousse au Chocolat gourmande
Gourmet Chocolate mousse